

初夏の口福菜譜「囍」

Course Menu [KI]

お一人様 ¥18,000 ※2名様より

18,000 yen per person *2 people or more

美味特盤

冷菜銘々盛り合わせ

Assorted Appetizer

翡翠魷魚花

アオリイカの花切り青ジソ炒め

Stir-Fried Squid with Shiso

宮保牛柳排

国産牛フィレ肉とオクラの赤唐辛子炒め

Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin & Okra with Red Pepper

鮑脯白露笋

蒸し鮑とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み

Braised Abalone & White Asparagus with Crab Meat

乾焼龍蝦球

三重県産伊勢海老のチリソース煮込み

Braised MIE Spiny Lobster with Chili Sauce

海宝魚翅湯

ウニとサザエ入りジャックコニッシュのスープ

Turban Shell & Sea Urchin served in Jack Conish Soup

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。

Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

銀耳杏豆腐

白キクラゲとフルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fruits & White Wood Ear Mushrooms

初夏の口福菜譜「福」

Course Menu [FUKU]

お一人様 ¥15,000 ※2名様より
15,000 yen per person *2 people or more

美味特盤
冷菜盛り合わせ
Assorted Appetizer

梅汁魷魚
アオリイカの梅風味炒め
Stir-Fried Squid with Japanese Plum Sauce

宮保海鰻
穴子と茄子の赤唐辛子炒め
Stir-Fried Conger Eel & Eggplant with Red Pepper

露笋鮮魚
白身魚とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み
Braised Fish & Crab Meat with White Asparagus

黒椒牛柳
牛フィレ肉とオクラのブラックペッパー炒め
Sauteed Beef Tenderloin & Okra with Black Pepper

栄螺水雲湯
もずく入りサザエの上湯蒸しスープ
Steamed Chinese Consomme with Turban Shell & Mozuku

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。
Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

水果杏豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐
Almond Jelly

初夏の口福菜譜「禄」

Course Menu [ROKU]

お一人様 ¥12,000 ※2名様より

12,000 yen per person *2 people or more

美味特盤
冷菜盛り合わせ
Assorted Appetizer

露笋明蝦
大海老とアスパラガスの塩味炒め
Stir-Fried Prawn & Asparagus

秋葵牛肉
国産牛肉とオクラの赤唐辛子炒め
Stir-Fried Japanese Beef & Okra with Red Pepper

梅菜扣肉
豚肉の中国漬け菜蒸し ほうれん草添え
Steamed Pork & Szechuan Pickled Vegetables with Spinach

麻辣八帯
タコと茄子の香辛料入り辛味煮込み
Braised Octopus & Eggplant with Spicy Sauce

蟹粉水雲湯
蟹肉入りもずくのスープ
Soup with Crab Meat & Mozuku

お食事は[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品お選びください。

Please select Spicy Tofu with Minced Meat , Tan Tan Ramen or Fried Rice.

水果杏豆腐
杏仁豆腐
Almond Jelly